

Formation haccp

par ANGELE Audrey



@win_competence_formation

www.wincf.fr

☎ 06 51 97 40 64

Présentation de la formation

- Module
- Journée 1
- Journée 2



MODULES

- 01 Introduction.
- 02 Les fondements de la réglementation
- 03 Initiation à la microbiologie alimentaire
- 04 Les dangers
- 05 Gestion des crises
- 06 Les bonnes pratiques d'hygiènes
- 07 le nettoyage et la désinfection
- 08 Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP
- 09 LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE
- 10 Les contrôles officiels
- 11 Teste et création d'une vielle sanitaire



JOURNÉE 1

01

Introduction

02

**Les fondements de
la réglementation**

03

**Initiation à la
microbiologie
alimentaire**

04

Les dangers

05

Gestion des crises



@win_competence_formation

www.wincf.fr

☎ 06 51 97 40 64

JOURNÉE 2

06

Les bonnes pratiques d'hygiènes

07

le nettoyage et la désinfection

08

Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP

09

LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

10

Les contrôles officiels

11

Teste et création d'une vielle sanitaire

